



# WINKLER-HERMADEN

## Grauburgunder Ried Schlosskogel „1 STK“ 2017

**WINKLER-HERMADEN**

**Grauburgunder Ried Schlosskogel**

Auf dem obersten Teil des Kapfensteiner Kogels befindet sich der Schlosskogel, der mit seinen schluffigen Sedimenten, Lapilli- und Bombentuffen zu ausgewogener Frucht und Mineralität führt. Der 1987 gepflanzte Grauburgunder wird in 300 Liter Fässern aus Kapfensteiner Eiche vergoren und hat neun Monate Zeit, sich mit der Feinhefe im Fass zu harmonisieren.

**Ernte 2017 Vulkanland Steiermark**

A-8353 Kapfenstein 105  
Österreichischer Qualitätswein  
LN14006/18 trocken Enthält Sulfite  
e750 ml 13,5% vol

Gutsabfüllung Weingut Winkler-Hermaden Schloss Kapfenstein  
9 008098 502179  
Für Veganer geeignet

AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft



**Rebsorte(n):** Grauburgunder

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein / weiß / Stillwein

**Weinbaugebiet:** Vulkanland Steiermark

Kapfenstein

**Lage:** Ried Schlosskogel

**Boden:** kalkfreie Lockersediment-Braunerde

aus sandigen Sedimenten bzw. Kulturrohboden aus feinen schluffigen Sedimenten, wechselfeucht

**Lt. Analyse staatliche Prüfnummer:** N14006/18

**Alk.:** 13,2 %vol., **Säure:** 4,8 /l, **Restzucker:** 1,0 g/l  
trocken, biologisch organisch / vegan

**Maße Karton l\*b\*h:** 310 x 245 x 165 mm

**Flaschen pro Karton:** 6 x 0,75 l

**Gewicht pro Karton:** 8 kg

**Kartons pro Lage:** 11

**Kartons pro Palette:** 88

**Flaschen pro Palette:** 528

### **Beschreibung:**

Reife Aromen von Kletzen, Bergamotte und Kamille, kräftiger Körper mit langem Abgang.

**Ausbau:** 9 Monate in Kapfensteiner Eiche

**Optimale Trinkreife:** 2020 – 2030

**Trinktemperatur:** 12 - 14 °C

**Speisenempfehlung:**

Lamm, Käse, Hummer

**Ernte:** 27.09.2017

**Abfüllung:** 28.08.2018

**verfügbar ab:** 01.09.2018

**Verschluss:** Glas - Vinolok

**Anzahl Flaschen:** 5300

**Artikelnummer:** 502

**EAN Flasche:** 9008098 502179

**EAN Karton:** 9008098 512178

### **1 STK®**

Weine werden individuell und dem Sortencharakter entsprechend ausgebaut. Eine lange Reifezeit ermöglicht ausdrucksstarke und vielschichtige Weine mit hohem Lagerpotenzial. Sie kommen frühestens am 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau auf den Markt.



AT-BIO-402